



HAUPTGANG

KARTOFFELSTOCK



★★★★★ (113)

30 MINUTEN

HAUPTMAHLZEIT FÜR 2 PERSONEN / BEILAGE FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 dl Milch
Salz & Muskatnuss
- 30 g Butter
- ½ dl Rahm

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten vorbereiten. Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Im Dampf sehr weich garen.
- 2 Die Milch erhitzen und mit Salz und Muskat würzen. Die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken oder durch das Passevite drehen und mit der erhitzten Milch vermischen.
- 3 Die Butter darauf verteilen, kräftig rühren. Am Schluss den halb geschlagenen Rahm darunterziehen.

TIPP

- Doppelte Menge zubereiten, und den zweiten Teil für ein weiteres Menü wie Kartoffelstocknestli verwenden.